

Меню столовой школы для 1-4 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

Завтрак

1,80	3,50	17,90	102	1шт.	Йогурт фруктовый	<hr/> 84-00
34,14	6,19	44,35	375	150/25	Запеканка из творога с молоком сгущенным	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
36	10	72	518			

Обед

1,17	3,06	6,30	58	60	Салат из белокочанной капусты	<hr/> 84-00
5,26	6,64	21,50	167	200	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
14,62	9,14	12,31	192	90	Тельное из рыбы-школьное	
4,42	5,04	31,20	188	150	Картофельное пюре	
0,31	0,15	24,24	101	200	Компот из свежих фруктов	
0,64	0,64	15,68	75	160	Яблоко свежее	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
29	25	125	847			

Обед ГПД

1,94	5,11	10,51	97	100	Салат из белокочанной капусты	<hr/> 60-00
5,89	7,74	27,16	202	250	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
13,69	11,48	16,50	226	100	Шницель рыбный	
5,31	6,10	37,43	226	180	Картофельное пюре	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
29	31	115	858			

/ _____
 Руководитель
 Зав. производством
 Калькулятор
 Технолог

 Литвиненко К. И.

 Марченкова Ю. И.

 Савина О. А.

Меню столовой школы для 5-11 классов

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак</u>						
26,19	5,45	66,84	424	170/45	Запеканка творожная с рисом и молоком сгущенным	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
1,50	2,64	12,70	83	1 шт	Печенье "Сахарное"	
28	8	90	549			50-00

<u>Обед</u>						
1,94	5,11	10,51	97	100	Салат из белокочанной капусты	
5,89	7,74	27,16	202	250	Суп картофельный с фасолью и цыпленком	
13,69	11,48	16,50	226	100	Шницель рыбный	
5,31	6,10	37,43	226	180	Картофельное пюре	
0,20	0,05	10,05	41	200	Чай с сахаром	
2,15	0,36	13,33	65	32,5	Хлеб ржаной	
29	31	115	858			60-00

_____ Руководитель Зав. производством	 Литвиненко К. И.
_____ Калькулятор	 Марченкова Ю. И.
_____ Технолог	 Савина О. А.